

	<p>Tárgyak: Az év tortája 2008- Szatmári szilvatorta</p> <p>Intézmény: Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum Korona tér 1. 1036 Budapest +36 1 375-62-49</p> <p>Gyűjtemények: Vendéglátóipar-történeti adattári fotótár (AF)</p> <p>Leltári szám: AF_Adt(10_2016)_2</p>
--	---

Leírás

Piskóta

szatmari1Aszalt szilva – 0,34 kg

Casino Rum – 0,06 l

Dió (finom) – 0,07 kg

Vaj – 0,12 kg

Porcukor – 0,12 kg

Egész tojás – 0,12 kg

Liszt – 0,14 kg

Sütőpor – 0,005 kg

Fahéj – 0,005 kg

Citrom héj – 0,007 kg

Só – 0,003 kg

Vanília rúd 1 db

Az aszalt szilvát felkockázzuk, majd egy edénybe vizet forralunk, és mikor forr a víz, belerakjuk a szilvát, és addig hagyjuk a vízben, míg felpuhul (nem szabad megfőzni). A szilvát leszűrjük, és azonnal lehűtjük hideg vízzel. Az egésztojást leengedjük egy edénybe, és belekavarjuk a vanília rúd belsejét. A szilvát belerakjuk egy üstbe, és ráöntjük a rumot. A vajat a porcukorral habosra keverjük (nagyon habosra), majd hozzá adjuk a tojás keveréket, és addig keverjük (habosítjuk), míg egy nagyon könnyű krémmé nem válik. Ha mindent a megfelelő időben, illetve hőmérsékleten csinálunk, akkor nem fog összefutni. A kihabosított állapotot ráöntjük a szilvára, majd könnyedén összekeverjük úgy, hogy közben hozzászórjuk az előre összekevert szárazanyagokat. Addig keverjük, míg egynemű nem lesz. Nem szabad túl sokáig keverni, mert nagyon tömörre válik.

A kikevert masszából három 0,34 kg-os (nyersen) adagot tudunk kimérni majd 23 cm átmérőjű, és 1 cm magas lapokat kikenni.

Sütés: 210 C-on 10 percig. Ha kisült a piskóta, a tetejét meghintjük cukorral, majd megfordítjuk.

Krémek

Marcipán krém

Tej – 0,13 l

Tojássárgája – 0,10 kg

Marcipán(1x-es) – 0,10 kg

Keserű marcipán – 0,011 kg

Cukor – 0,022 kg

Csoki krém

Tej – 0,09 l

Tojássárgája – 0,05 kg

Kakaó massa – 0,03 kg

Cukor – 0,06 kg

A marcipán alap elkészítése a következő. A tejet (2/3 részét) a cukorral felforraljuk, és fokozatosan hozzáadjuk a lereszelt marcipánokat, majd a maradék tejjel (1/3 rész) elkevert tojást. Folyamatosan keverjük, hogy ne legyen csomós, valamint azért, hogy le ne égjen. Főzés után turmixoljuk.

Csoki alapkrém készítése. A tejet (2/3 rész) a cukorral felforraljuk, majd fokozatosan (keverés közben) hozzáadjuk a kakaó masszát és a tejjel (1/3 rész) összekevert tojást. Addig főzzük, míg be nem sűrűsödik. Vigyázni kell, mert könnyen leég! Főzés után turmixoljuk. Lehetőleg a betöltés előtti napon főzzük le.

Szilvapálinkás szirup

Szilvapálinka (eredeti) – 0,03 l

Cukorszirup (50%-os) – 0,03 l

Betöltéshez szükséges krémek

Marcipán alap – 0,35 kg

Tejszínhab – 0,13 kg

Zselatin (főzött) – 0,03 kg

Zselatin (főzött) – 0,02 kg

Csoki alap – 0,20 kg

Tejszínhab – 0,10 kg

Főzött zselatin

Víz – 0,25 l

Zselatin – 0,04 kg

Betöltési technológia

A kisült lapokat megkenjük a pálinkás sziruppal, majd minden lapra 0,05 kg házi szilvalekvárt kenünk, és megszórjuk pörkölt finomdióval (laponként 0,02 kg). Egy lemezre rakunk egy 23 cm-es átmérőjű és 6 cm magas karikát. Azért kell karikába tölteni, mert a krémek a betöltésnél még nagyon lágyak. A karikába helyezünk egy megkent piskótát, és a receptben megadott csoki krémet beletöltjük, de nem az egészet, mert kell hagyni egy keveset a tetejére (kb. 0,03 kg). Egyenletesen elkenjük, majd ráhelyezzük a következő megkent piskótát, majd elkenjük a bekevert marcipán krém $\frac{3}{4}$ részét. Az elkent krémre rakjuk a harmadik megkent piskótát, majd a maradék marcipán krémet rákenjük, és a félrerakott csoki krémmel megmárványosítjuk a felületét. Hűtőbe rakjuk, kb. 3 óra elteltével szeleteljük (16 szeletes), és tejszínnel, aszalt szilvával, valamint pörkölt stiftelt mandulával díszítjük.

Javaslat a töltéshez. Ne keverjük be előre a krémeket csak akkor és csak azt amit éppen töltünk. Minden alapanyagot be lehet szerezni hazai gyártóktól illetve forgalmazótól.

Alapadatok

Anyag/ Technika:

Papír, színes nyomat

Méretetek:

6 cm x 8 cm

Események

Felvétel mikor 2008

készítése

ki

hol

Kulcsszavak

- Kuchen
- Nemes szilva
- az év tortája
- cukrászat
- torta
- édesség